

PERMASSIMO

IGT COSTA TOSCANA 2018

Permassimo 2018 è Complessità e Consistenza, con grande varietà di espressioni. Il vino è morbido in bocca, caratteristica tipica di un Cabernet Franc maturato lentamente in condizioni climatiche fresche.

VITIGNO: 100% Cabernet Franc

ALTITUDINE: 450 meters a.s.l.

ESPOSIZIONE: Sud/Sud-Ovest

TERRENO: ricco in scheletro e argille ferrose

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ: 8.100 piante/ha

RESA: 50 q/ha



ANNATA 2018: Come le altre zone viticole della Toscana anche Prima Pietra si è caratterizzata per un'estate fresca e piovosa. L'equilibrio vegetativo si è espresso con una produzione di uva lievemente superiore alla media ed omogenea in termini di dimensione dei grappoli e uniforme in termini di maturazione. Rispetto alle zone limitrofe la vendemmia è iniziata tardivamente, ma in linea con le altre annate per il nostro vigneto. Questo testimonia il particolare microclima presente a Prima Pietra. Infatti le calde giornate che hanno caratterizzato i primi giorni di settembre non hanno accelerato le maturazioni, grazie alle temperature notturne piuttosto basse.

VENDEMMIA: fine settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: 20 gg in tini di cemento troncoconici a 28°C. Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese nuove per il 70%.

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 14% vol. **Zuccheri:** <1 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Nel bicchiere questo vino rivela aromi di erbacei, piccoli frutti rossi, con un finale balsamico. In bocca è molto profondo e persistente. Elegante e raffinato, tannico e acido che ne esalta la bevibilità. Un vino da tenere in cantina e da riassaggiare tra un paio d'anni, o più. Grande longevità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

PRODUZIONE TOTALE: 594 bottiglie 0,75L